Postres y Dulces

No. 69 · $ 16.00

Los Mejores

Flanes

Deliciosas Combinaciones con Frutas

HECHO EN MÉXICO
www.radareditores.com

Flan de Arroz con Leche

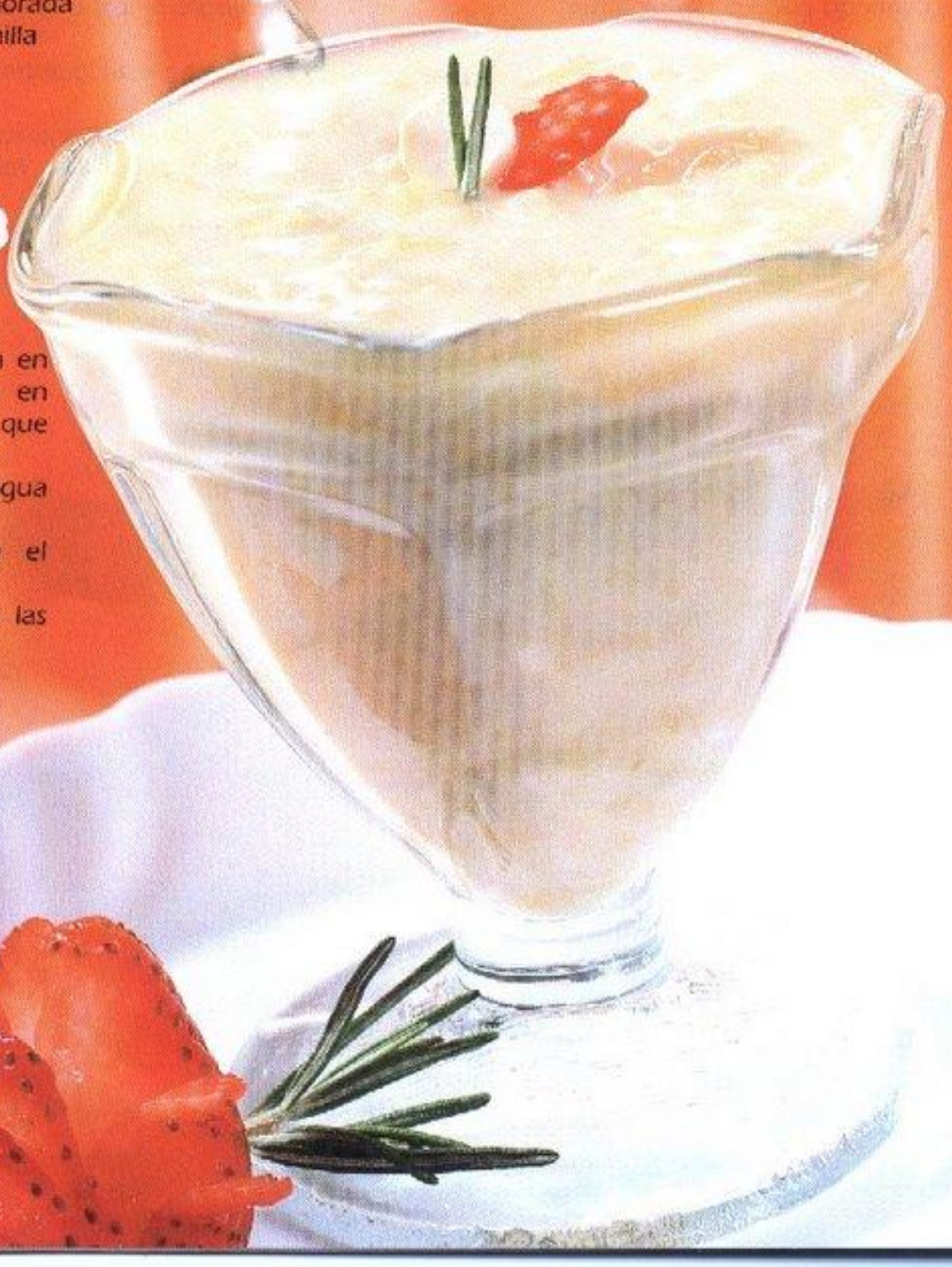
¡Rinde 4 porciones!

Ingredientes:

- 2 y 1/2 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 1 taza de arroz remojado
- 2 tazas de agua
- 2 rajas de canela
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cucharada de vainilla
- 3 yemas

Manera de Preparar:

1. Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala en baño María hasta que quede transparente.
2. Hierva la canela, el agua y el azúcar.
3. Después agregue el arroz.
4. Licue la leche con las yemas y la vainilla.
5. Cuando el arroz esté precocido, añada la leche y deje cocer moviendo constantemente.
6. Integre la greneteina, mezcle bien y deje tibiar.
7. Vierta a las copas de su elección.
8. Refrigere durante 5 horas.



Flan de Cajeta

(Rinde 1 porción)

Ingredientes:

- 3 cucharadas de grenetina
- 3/4 de taza de agua
- 3 yemas
- 1 taza de cajeta
- 1 taza de crema de vaca
- 1 taza de leche
- 1 molde redondo de 20 cm de diámetro
- aceite para untar

Manera de Preparar:

1. Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala en baño María hasta que quede transparente.
2. Licue los demás ingredientes, agregue la grenetina y vierta al molde previamente untado con un poco de aceite.
3. Refrigere durante 2 horas.
4. Desmolde utilizando una fuente de agua caliente, sumérjalo 10 segundos, verifique que despegue y voltee.
5. Puede decorar con un poco de cajeta, crema batida y fruta.

Flan de Cereza

(Rinde 4 porciones)

Ingredientes:

- 600 ml de agua
- 1 sobre grande para flan
- 20 cerezas en almíbar
- color vegetal rojo
- 6 cucharadas de leche en polvo
- 4 flaneras de vidrio de 10 cm de diámetro por 4.5 cm de altura

Manera de Preparar:

1. Licue las cerezas con un poco de almíbar.
2. Hierva el agua, agregue el sobre de flan y mueva hasta disolver, añada unas gotas de color y el puré de la cereza, mezcle. Deje que se tibie.
3. Unte las flaneras con un poco de aceite.
4. Vierta sólo 1 cm de la mezcla a las flaneras y deje cuajar. Integre la leche en polvo al resto de la mezcla.
5. Cuando cuaje, vierta lo anterior y refrigere durante 2 horas.
6. Desmolde utilizando una fuente de agua caliente, sumérjalas 10 segundos, verifique que despegue y voltee.
7. Decore al gusto.

Chocolates Finos Fer's

Lic. Mónica Torres

Ofrecemos cursos de:
• Bocadillos
• Canapés
• Corte y Talle de Frutas y Verduras
• Decoración de Pasteles
• Galletería
• Pastelería Básica
• Pastelería Europea
• Pastelería Fina
• Pastelería Francesa
• Repostería con Queso
• Seminario de Chocolatería
• Seminario de Vanguardias en Chocolatería
• Seminario de Gelatina Artística

Nuevos Cursos:
• Comida China
• Comida Japonesa
• Comida Mexicana Moderna
• Chocolatería Profesional
• Decoración de Pasteles con Fondant
• Pastas Italianas
• Pastelería Profesional
• Pasteles Semifríos
• Diplomado en Repostería

Inscríbete a Nuestro Curso Master de Pastelería Alemana, impartido por nuestra Chef egresada de Konditorei Und Backarei

Información de Cursos:

Unión No. 318
Col. Guadalupe Tepeyac
Tel.: 57-81-03-13
Celular: 044-55-19-66-13-18

Flan al Chocolate

Ingredientes:

100	gr de azúcar refinada
1	lata de leche evaporada
4	huevos
1	lata de leche condensada
150	gr de chocolate de leche

Manera de Preparar:

1. Caliente el azúcar en una flanera hasta que el caramelo tenga un color dorado, mueva el molde para cubrir el fondo y las paredes.
2. Aparte, funda el chocolate en baño María, licuelo con las leches y los huevos.
3. Vacíe a la flanera y tápelo con papel aluminio oprimiendo las orillas.
4. Cueza en olla exprés durante 20 minutos o en horno, ambos en baño María.
5. Deje enfriar, desmolde y decore con chocolate al gusto.

Flan de Ciruela Pasa

(Rinde 1 porción)

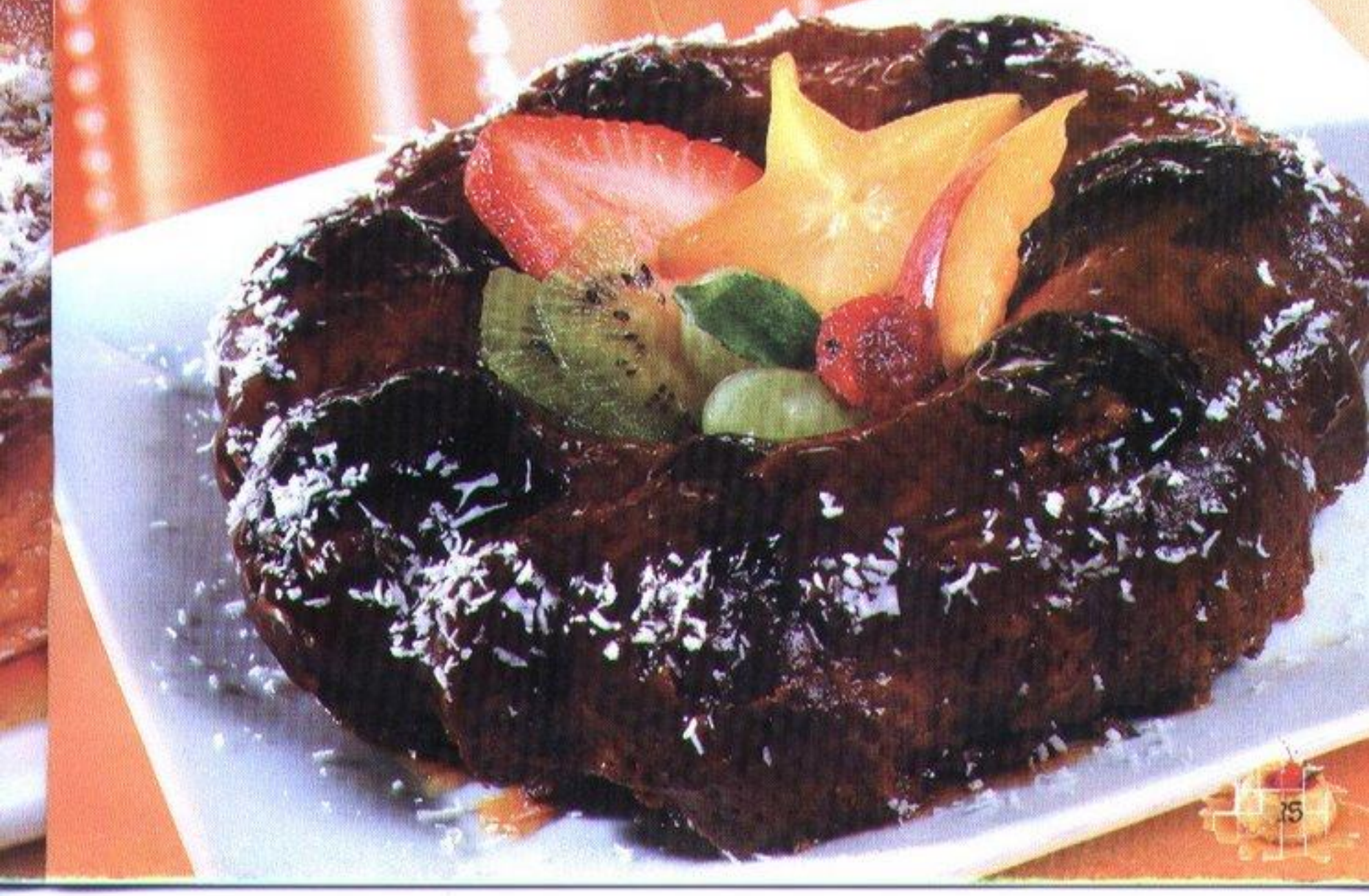
Ingredientes:

- 25 ciruelas pasa
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- 1 cucharadita de vainilla

- 1/2 taza de azúcar
- papel aluminio
- 1 molde de rosca de aluminio

Manera de Preparar:

1. Remoje las ciruelas durante 3 minutos en agua caliente y deshuéselas.
2. Reserve 8 para decorar.
3. Licue las ciruelas, la leche, la sal, el azúcar, el huevo y la vainilla.
4. Coloque la 1/2 taza de azúcar en una cacerola y llévela al fuego hasta obtener un caramelo dorado claro. Viértalo al molde y muévalo para que se reparta en todo el fondo y las paredes. Deje enfriar.
5. Acomode las ciruelas que reservó en el fondo del molde y vierta la mezcla.
6. Tape perfectamente el molde con papel aluminio.
7. Coloque el molde dentro de una olla de presión con un poco de agua, tape y cueza durante 40 minutos. Deje enfriar y desmolde.



Flan de Coco

(Rinde 1 porción)

Ingredientes:

- 1 lata de crema de coco
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 taza de coco rallado

- 1/2 taza de azúcar
- papel aluminio
- 1 molde redondo de aluminio de 20 cm de diámetro

Manera de Preparar:

1. Licue todos los ingredientes.
2. Coloque la 1/2 taza de azúcar en una cacerola y llévela al fuego hasta obtener un caramelo dorado claro.
3. Viértalo al molde, muévalo para que se reparta en todo el fondo y las paredes. Deje enfriar.
4. Vierta la mezcla.
5. Tape perfectamente el molde con papel aluminio.
6. Coloque el molde dentro de una olla de presión con un poco de agua, sólo hasta 1/4 del mismo, tape y cueza durante 60 minutos.
7. Espere a que pueda abrir la olla, saque y desmolde.
8. Decore al gusto con un poco de coco y fruta.
9. Sírvalo bien frío.

Flan Espumoso de Uvas

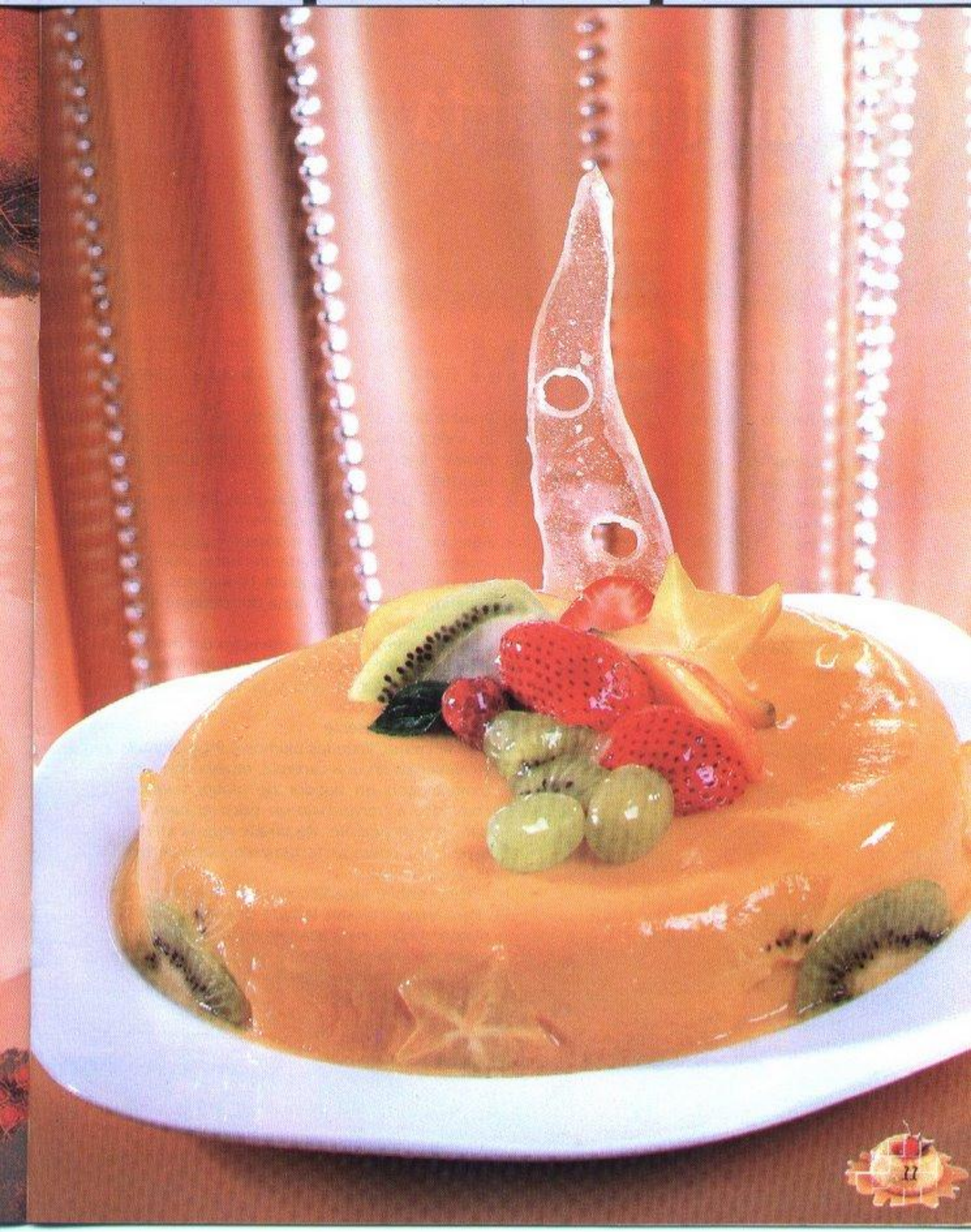
(Rinde 1 porción)

Ingredientes:

- 4 yemas
- 3 tazas de leche
- 1 sobre grande para flan
- 4 claras
- 20 uvas peladas sin semillas
- 1 molde redondo de 20 cm de diámetro
- papel aluminio
- aceite para untar

Manera de Preparar:

1. Hierva la leche, agregue el sobre de flan y mueva hasta disolver, deje que se tibie y agregue las yemas batidas.
2. Bata las claras a punto de turrón e intégrelas.
3. Unte el molde con un poco de aceite.
4. Vierta la mezcla.
5. Refrigere durante 5 horas.
6. Desmolde utilizando una fuente de agua caliente, sumérjalo 10 segundos, verifique que despegue y voltee.
7. Decore con uvas al gusto.



Flan Exótico

(Rinde 1 porción)

Ingredientes:

- 4 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 3 yemas
- 100 gr de azúcar
- 300 ml de pulpa de guayaba colada
- 300 ml de pulpa de mango colada
- 1 naranja, sólo el jugo
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 taza de mermelada de fresa colada

Para Decorar:

- 1 kiwi en rebanadas
- 1 carambolo en rebanadas
- 5 uvas verdes sin semillas
- 3 cerezas
- 2 fresas
- 1 durazno
- 1 molde redondo de 20 cm de diámetro por 5 cm de profundidad
  aceite para untar

Manera de Preparar:

1. Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala en baño María hasta que quede transparente.
2. Bata las yemas con el azúcar hasta blanquear, licue con el resto de los ingredientes y añada la grenetina.
3. Unte el molde con un poco de aceite, acomode el kiwi y el carambolo en las paredes.
4. Vierta la mezcla al molde.
5. Refrigere durante 5 horas.
6. Desmolde utilizando una fuente de agua caliente, sumérjalo 10 segundos, verifique que despegue y voltee.
7. Decore con la fruta.

Escuela
Maya

¿Te gustaría aprender el Arte de la Repostería?

Te invitamos a participar en nuestros económicos diplomados 100% prácticos.

Inscríbete en el Diplomado y recibirás 10% de descuento.

Cursos sabatinos de:
• Repostería francesa
• Decorado de pasteles para eventos especiales
• Panadería mexicana
• Bocadillos
• Confitería (chocolate)
• Cocina internacional
• Curso de velas artísticas

Incluimos materia prima

Curso de preparación de cocteles y bebidas para bartender (Cantinero)

Venta de Bases para pastel al mayoreo y menudeo

Xocotitlán No. 6038
Col. Aragón-Inguarán
Cerca del Metro Talismán
Tel. 57-81-84-05

Flan de Fécula de Maíz

Ingredientes:

1	litro de leche
4	cucharadas de fécula de maíz
150	gr de azúcar
2	yemas
2	huevos
1	raja de canela
2	cucharadas de vainilla
100	gr de azúcar para el caramelo

Manera de Preparar:

1. En 1/4 de leche disuelva la fécula de maíz, los huevos y las yemas, bata hasta que no tenga grumos.
2. En un recipiente aparte, ponga a fuego lento el resto de leche con el azúcar, la canela y la vainilla, retire cuando suelte el hervor y deje tibiar, después añada lo batido.
3. Vuelva a poner en el fuego hasta que espese un poco.
4. Luego vierta a un molde o a los moldes deseados previamente preparados con el caramelo.
5. Hornee a 150°C en baño María hasta que la parte de arriba esté dorada.
6. Para el caramelo, en un recipiente al fuego ponga el azúcar hasta que se disuelva y tome color dorado, luego cubra los moldes.

Flan de Frambuesa

(Rinde 4 porciones)

Ingredientes:

- 2 y 1/2 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 3 yemas
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de vainilla
- 1 taza de frambuesas
- 4 cucharadas de mermelada de frambuesa
- 2 claras de huevo

Manera de Preparar:

1. Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala en baño María hasta que quede transparente.
2. Caliente la leche con la vainilla, mientras bata las yemas con el azúcar hasta blanquear, vierta lo anterior a la leche hirviendo y mueva hasta que se espese, añada la grenetina y deje tibiar.
3. Licue las frambuesas, la mermelada y las claras, intégrelas a la mezcla anterior y vierta en las flaneras de su elección.
4. Refrigere durante 5 horas.
5. Desmolde utilizando una fuente de agua caliente, sumérjalas 10 segundos, verifique que despegue y voltee.
6. Decore al gusto.

Flan de Guanábana

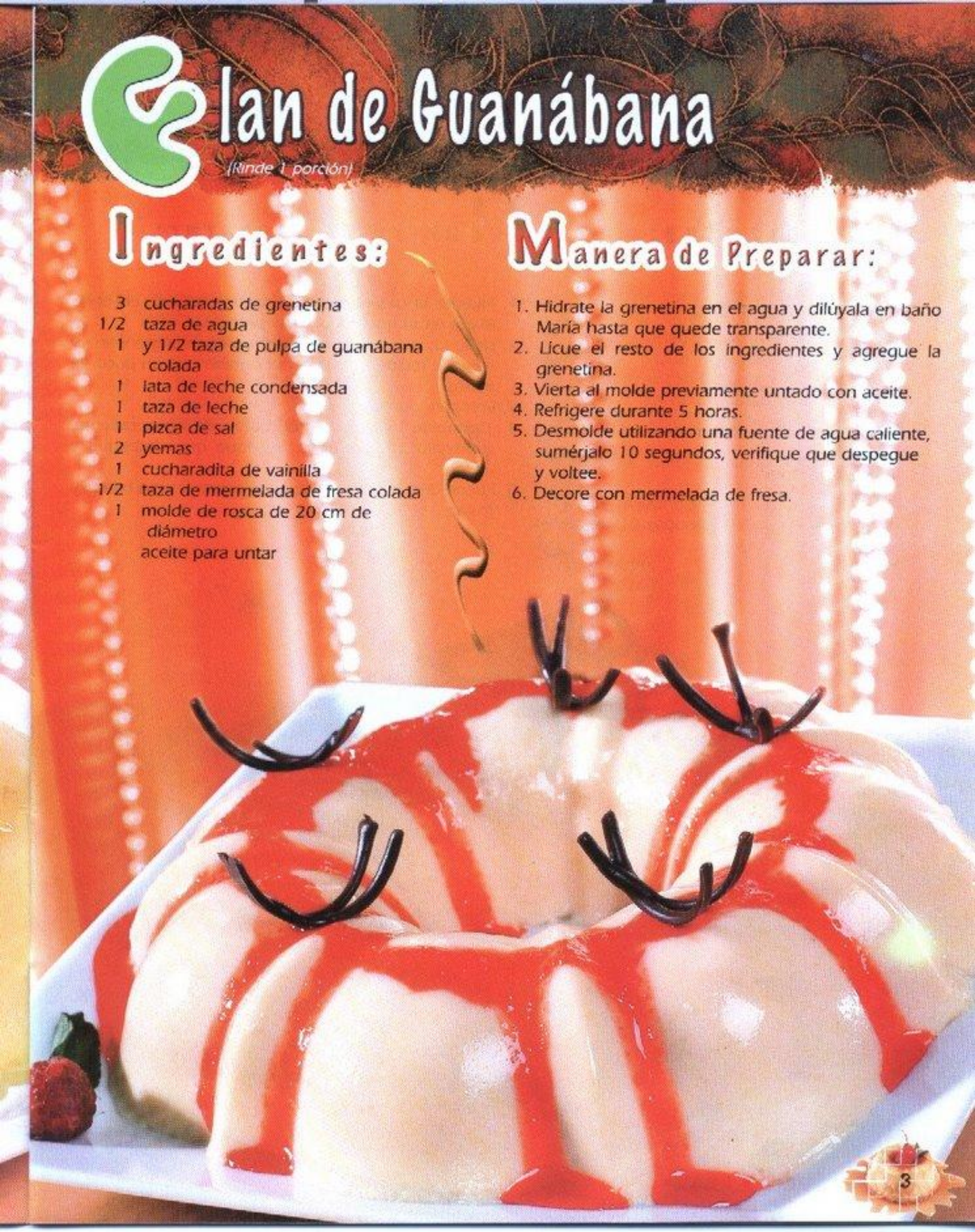
(Rinde 1 porción)

Ingredientes:

- 3 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 1 y 1/2 taza de pulpa de guanábana colada
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de leche
- 1 pizca de sal
- 2 yemas
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 taza de mermelada de fresa colada
- 1 molde de rosca de 20 cm de diámetro
- aceite para untar

Manera de Preparar:

1. Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala en baño María hasta que quede transparente.
2. Licue el resto de los ingredientes y agregue la grenetina.
3. Vierta al molde previamente untado con aceite.
4. Refrigere durante 5 horas.
5. Desmolde utilizando una fuente de agua caliente, sumérjalo 10 segundos, verifique que despegue y voltee.
6. Decore con mermelada de fresa.



Escuela de Gastronomía y Repostería
Dulce María Escobar

Cursos impartidos de martes a viernes
de 9:00 a 14:00 horas

Pays y Tartas
Gelatinas Artísticas
Galletas Europeas
Cremas, Salsas y Helados
Postres al Plato y Repostería Árabe

Diplomado de Cocina Internacional
Duración 18 semanas
Cocina Básica
Ensaladas, Fondues, Salsas y Aderezos
Cocina Moderna Mexicana
Buffet de Pastas Italianas y 16 Salsas Internacionales
Bocadillos y Canapés de Lujo
Cocina Francesa
Platones Artísticos
Mousses, Pâtés y Terrinas
Cocina China y Tailandesa
Cocina Japonesa
Arte Makimono Práctico I
Arte Makimono Práctico II
Cocina Italiana
Alta Cocina Europea
Cocina del Medio Oriente
Etiqueta Social y Montaje de Mesa
Cocina Tradicional Mexicana
Coctelería y Barra de Cafés
Cursos Sabatinos de
10:00 a 14:00 horas
Sensacional Barra de Cafés
Panadería Mexicana y Europea II
Cocina Italiana
Repostería Árabe
Gelatinas Artísticas
Cocina Griega, Turca y Árabe
Pays y Tartas
Galletas Europeas
Panadería Mexicana y Europea I
Cocina China y Tailandesa
Condimentos, Vinagres y Aceites
Deliciosos Chiles en Nogada
Cocina Moderna Mexicana
Exquisitos Tamales
Chocolates Finos
Novedosos Aceites y Vinagres
Riquísimo Pan de Muerto
Repostería Moderna Francesa

Todos los cursos son prácticos.
Incluyen materia prima.

Diploma registrado por la Secretaría de Educación Pública.
Escuela Reg. SEP. 44279
Benjamín Franklin No. 20
Timbre No. 3, Tacubaya
Tel. 52-71-00-77
C.P. 11870, México, D. F.

Flan al Licor de Naranja

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 6 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 naranja, sólo la ralladura
- 2 cucharadas de licor de naranja
- 1/2 taza de azúcar

Manera de Preparar:

1. Licue todos los ingredientes (excepto el azúcar).
2. Prepare el caramelo con el azúcar y viértalo en un molde para flan.
3. Vacíe el flan sobre el caramelo. Ponga en baño María por una hora.
4. Decore con naranjas confitadas alrededor o al gusto.

Flan de Limón y Chocolate

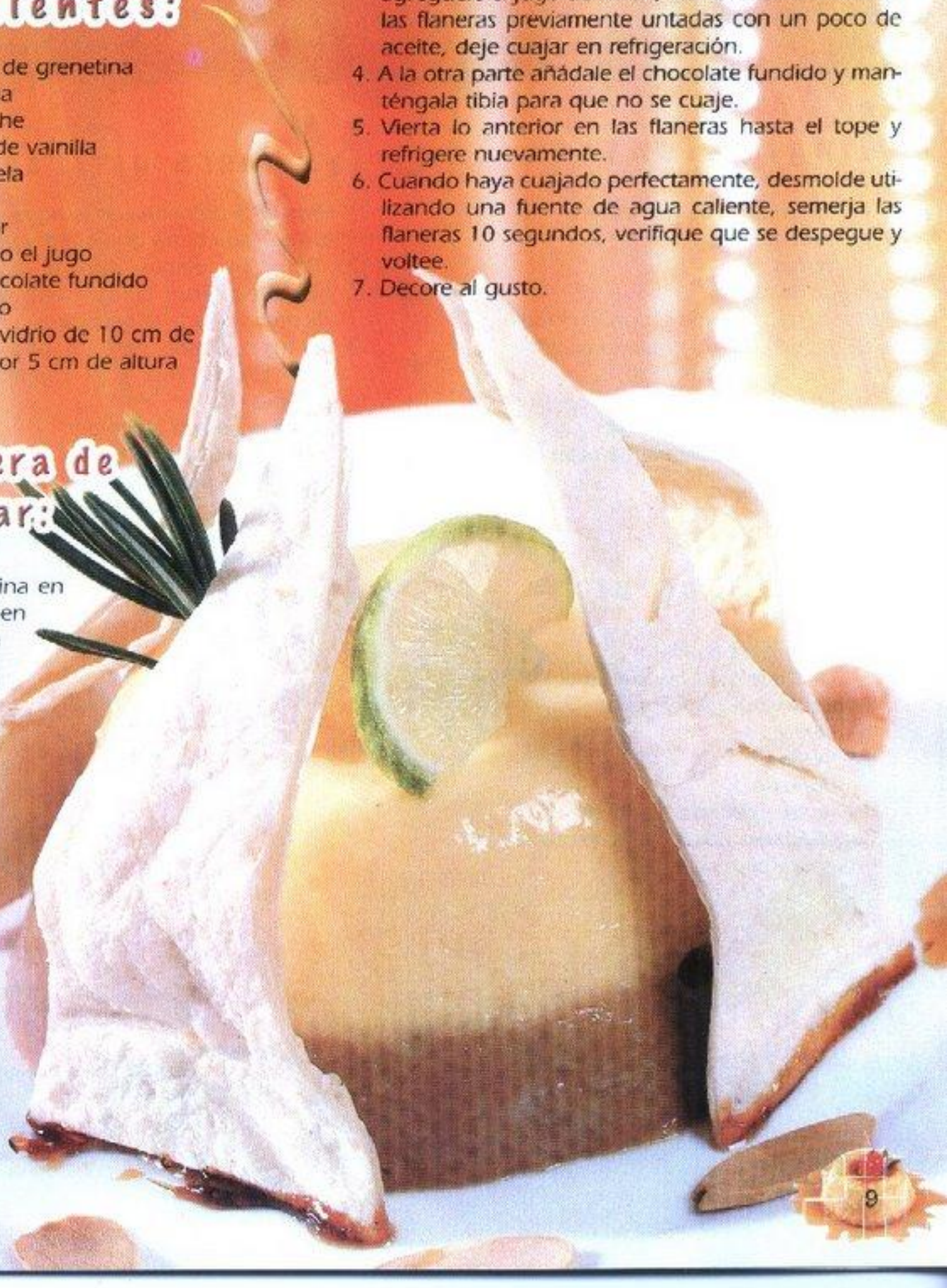
(Rinde 4 porciones)

Ingredientes:

- 3 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 3 tazas de leche
- 1 cucharada de vainilla
- 1 raja de canela
- 5 yemas
- 125 gr de azúcar
- 2 limones, sólo el jugo
- 1/2 taza de chocolate fundido semiamargo
- 4 flaneras de vidrio de 10 cm de diámetro por 5 cm de altura

Manera de Preparar:

1. Hidrate la grenetina en el agua, dilúyala en baño María hasta que quede transparente.
2. Caliente la leche con la vainilla y la canela, mientras bata las yemas con el azúcar hasta blanquear, vierta lo anterior a la leche hirviendo y mueva hasta que espese, integre la grenetina y deje tibiar.
3. Divida la mezcla en dos partes, a la primera agréguele el jugo de limón, vierta hasta la mitad de las flaneras previamente untadas con un poco de aceite, deje cuajar en refrigeración.
4. A la otra parte añádale el chocolate fundido y manténgala tibia para que no se cuaje.
5. Vierta lo anterior en las flaneras hasta el tope y refrigere nuevamente.
6. Cuando haya cuajado perfectamente, desmolde utilizando una fuente de agua caliente, semerja las flaneras 10 segundos, verifique que se despegue y voltee.
7. Decore al gusto.



Flan de Mandarina

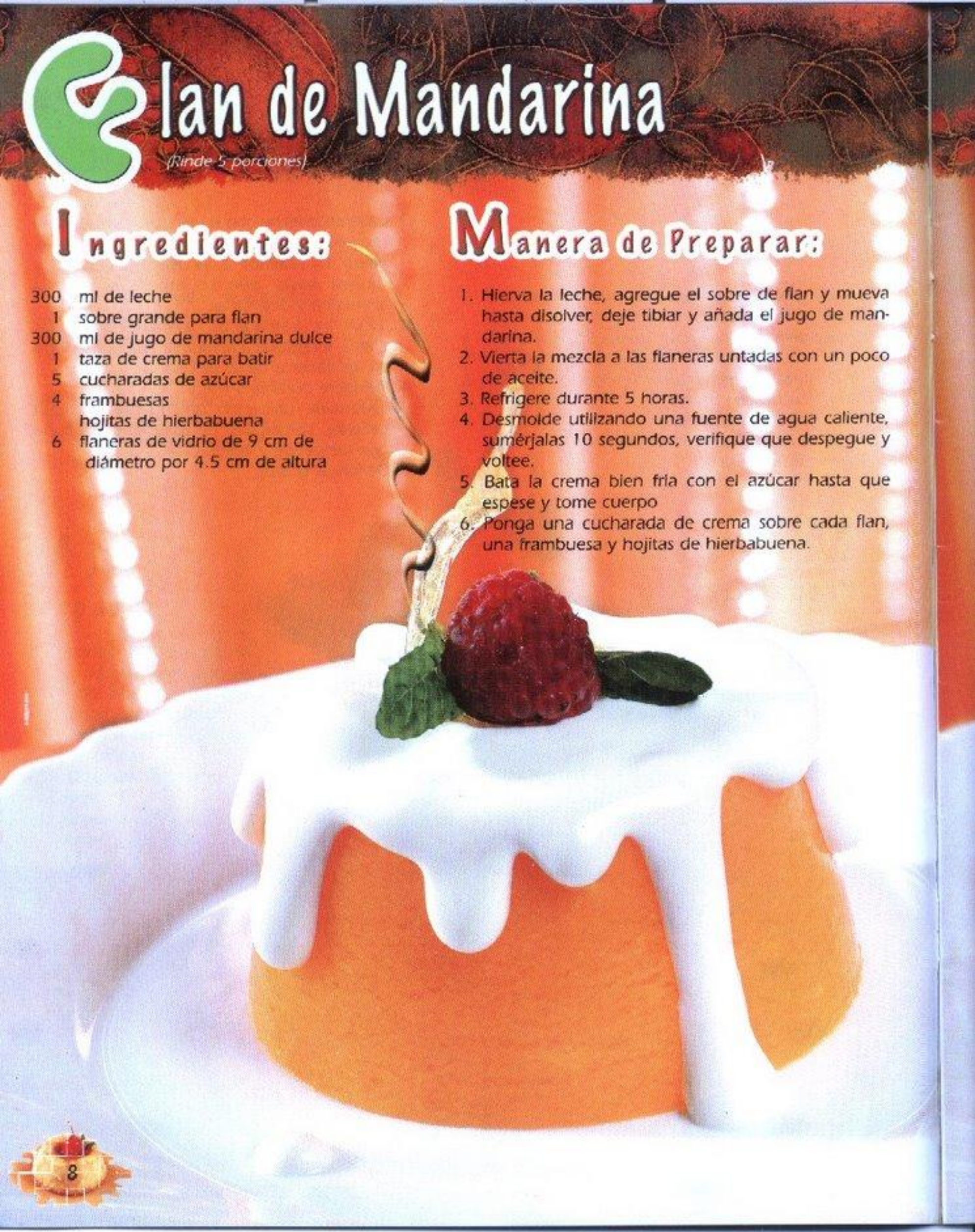
(Rinde 5 porciones)

Ingredientes:

- 300 ml de leche
- 1 sobre grande para flan
- 300 ml de jugo de mandarina dulce
- 1 taza de crema para batir
- 5 cucharadas de azúcar
- 4 frambuesas
- hojitas de hierbabuena
- 6 flaneras de vidrio de 9 cm de diámetro por 4.5 cm de altura

Manera de Preparar:

1. Hierva la leche, agregue el sobre de flan y mueva hasta disolver, deje tibiar y añada el jugo de mandarina.
2. Vierta la mezcla a las flaneras untadas con un poco de aceite.
3. Refrigere durante 5 horas.
4. Desmolde utilizando una fuente de agua caliente, sumérjalas 10 segundos, verifique que despegue y voltee.
5. Bata la crema bien fría con el azúcar hasta que espese y tome cuerpo
6. Ponga una cucharada de crema sobre cada flan, una frambuesa y hojitas de hierbabuena.



Repostería y Pastelería Fina
VIMAO

Además de su selecta pastelería, lo invita a sus cursos en:

• Decoración de pasteles con fondant
• Postres al plato
• Pastelería mundial
• Gelatinas y más...

Informes: 57-66-51-28 y 57-99-75-68

Atención personal de Victoria Rodríguez y Lulú Gutiérrez

Lo esperamos en Bosques de Angola No. 63
Frace: Bosques de Aragón a 3 calles del Metro Continentes de la Línea B

Ahora también impartimos cursos en Nogales, Veracruz.
Informes al Tel. 7-32-36, de 18:00 a 21:00 hrs.

Flan de Nanche

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 5 huevos
- 100 gr de nanche deshuesado y molido
- mermelada de nanche

Para la Mermelada de Nanche:

- 100 gr de nanche
- 50 gr de azúcar blanca
- 30 ml de agua

Manera de Preparar:

El Flan:

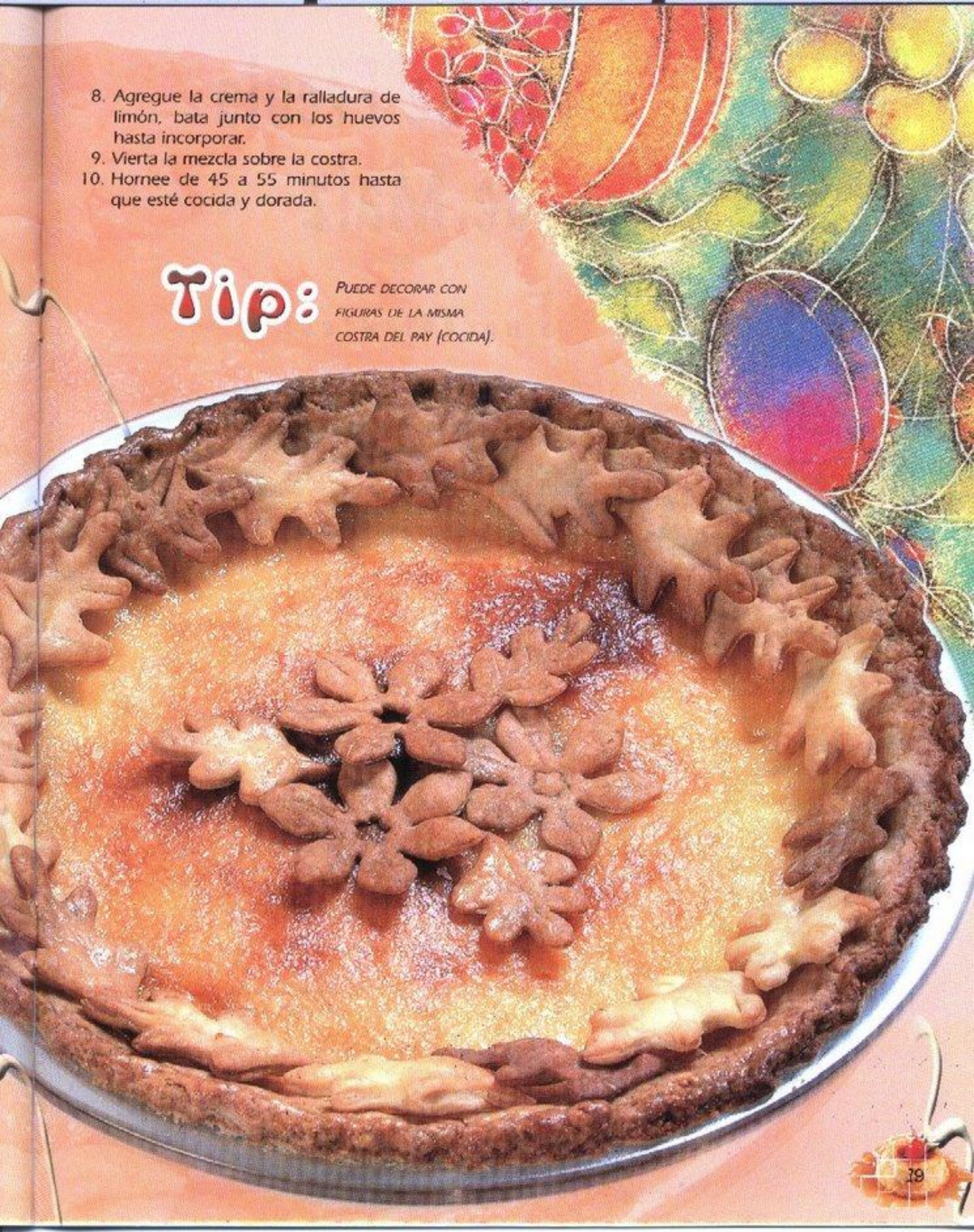
1. Licue todos los ingredientes y vierta a un molde con tapa especial para flan.
2. Hornee en baño María aproximadamente durante una hora.
3. Desmolde y bañe con mermelada de nanche.

La Mermelada:

1. Coloque al fuego el agua con el azúcar hasta formar un caramelo ligero, luego agregue los nanches y déjelos hasta que suelten su aroma.
2. Deje enfriar y bañe el flan (debe estar frío).

8. Agregue la crema y la ralladura de limón, bata junto con los huevos hasta incorporar.
9. Vierta la mezcla sobre la costra.
10. Hornee de 45 a 55 minutos hasta que esté cocida y dorada.

Tip: *Puede decorar con figuras de la misma costra del pay (cocida).*



Lourdes Reyes R.

Todo para sus fiestas: platos, piñatas, pasteles, gelatinas, etc.

Artículos para repostería, chocolatería y confitería.

Cursos:
• Gelatinas en Tercera Dimensión
—Somos Especialistas—
• Decoración de Pasteles
• Panadería
• Bocadillos
• Chocolatería Fina y Artística
• Pastelería Vienesa y Francesa
• Pastelería Árabe
• Aceites y Vinagres
• Pasteles para Grandes Ocasiones
• Repostería Básica
• Gelatinas Artísticas
• Cursos Navideños
• Figuras de Azúcar
• Fondant... y muchos más

Cursos de Lunes a Sábado, pregunte por nuestros diferentes horarios y precios.

Pitágoras No. 631, Local B
Col. Narvarte, México, D. F.
Tel.: 55-23-02-60
Página web:
http://www.fiestitodo.cc
E-mail: info@fiestitodo.cc

Impartimos cursos intensivos y en provincia.

Pay de Flan

Ingredientes:

De la Costra:

- 2 tazas de harina cernida
- 1 pizca de sal
- 8 cucharadas de mantequilla cortada en cuadritos
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 ó 3 cucharadas de agua fría o leche

Del Relleno:

- 1 taza de miel de maíz
- 8 cucharadas de mantequilla en cuadritos
- 1/2 taza de crema ácida
- 1 limón, sólo la ralladura
- 4 huevos batidos

- 1 molde para pay de 20 cm
  cortadores de hojas y flor

Manera de Preparar:

1. Coloque en un tazón la harina y la sal. Agregue la mantequilla usando las puntas de los dedos para mezclar.
2. Añada el azúcar y suficiente agua o leche, trabaje la mezcla con un tenedor hasta formar una pasta firme pero no pegajosa.
3. Amase en una superficie enharinada, envuelva la pasta en un plástico y refrigere 30 minutos.
4. Precaliente el horno a 190°C.
5. Extienda la pasta y colóquela en el molde, corte el exceso de las orillas con un cuchillo.
6. Pique el fondo de la pasta con un tenedor y hornee de 15 a 20 minutos hasta que esté ligeramente dorada.
7. Para la costra, en una cacerola caliente la miel de maíz a fuego lento. Retire y derrita la mantequilla.

Artículos Nacionales e Importados para Repostería y Chocolatería

MICHEL
su boutique

Chocolate Van Leer, Turín, Ferbaok, Nestlé, Chips Alpezzi, Chocomex natural y de sabores, Rossi, Nuveen, Crema Rich's, etc.

Chocolatería:
Paletas de cereal, amaranto y decoradas, plastilina de chocolate.

Repostería:
Bocadillos dulces y salados, gelatina artística, figuras de azúcar.

Decoración de pasteles:
Método Wilton y con fondant.

Curso de tallado de verduras

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernard No. 681
Fracc. Residencial La Escalera
Frente al hotel Holiday Inn
Tel. y Fax: 57-52-82-40
Con la maestra Ma. Elena Peña Alfaro Martínez

Nueva sucursal:
Av. Cuautepec No. 39
Col. Unión Chalma
Tlalnepantla, México

Chocolate Alpezzi y Chocómex

Precio especial al mayoreo

Flan de Piña

Ingredientes:

1	lata de piña en almíbar
150	gr de azúcar
1	cucharada de harina
1	limón, sólo el jugo
2	cucharadas de licor de cerezas
4	huevos
1/2	taza de azúcar para el caramelo

Manera de Preparar:

1. Mezcle el jugo de la piña con el azúcar, ponga a hervir, retire del fuego y deje enfriar.
2. Corte 4 rebanadas de piña en cuadritos y reserve el resto para decorar.
3. Cueza la piña picada, retírela del fuego cuando suelte el hervor, agregue la harina disuelta en el jugo de limón y el licor de cerezas, añada los huevos poco a poco y mueva con un batidor de globo, por último integre el jugo de piña con el azúcar, siga batiendo un poco más.
4. Derrita la media taza de azúcar hasta que se ponga morena y vacíela en un molde para flan, vierta la preparación anterior y hornee en baño María en horno precalentado a 170°C durante una hora o hasta que al meterle un palillo, éste salga limpio.
5. Deje enfriar un poco antes de sacarlo, desmolde y decore con el resto de la piña.

Chef Lorena Camarena

San Francisco No. 1420,
Col. Del Valle
México, D.F., 08100

Informes e Inscripciones:
Tels.: 55-75-90-38, 55-75-20-16 y 55-75-40-65
Fax: 55-75-90-38, ext. 4
E-mail:
gastrol4@prodigy.net.mx
Página web:
www.prodigyweb.net.mx/gastrol4

El Instituto cuenta con:

— Diplomado en Gastronomía. Desarrollo profesional en el arte culinario a nivel de un chef. Duración: 6 meses, asistiendo diariamente 4 horas, turnos matutino y vespertino. Cupo: 16 personas.

— Diplomado en Gastronomía. Sabatino, matutino y vespertino. Duración: Un año, con sesiones de 5 horas.

— Diplomado en Alta Repostería. Turnos: Matutino, vespertino o sabatino.

Además ofrece:
- Más de 15 talleres en diferentes especialidades
- Diseño de cursos a la medida
- Bolsa de trabajo
- Capacitación a empresas e instituciones
- Asesoría gastronómica
- Además, ponemos a sus órdenes:
- Eventos sociales y empresariales
- Servicios de cocktail
- Buffets

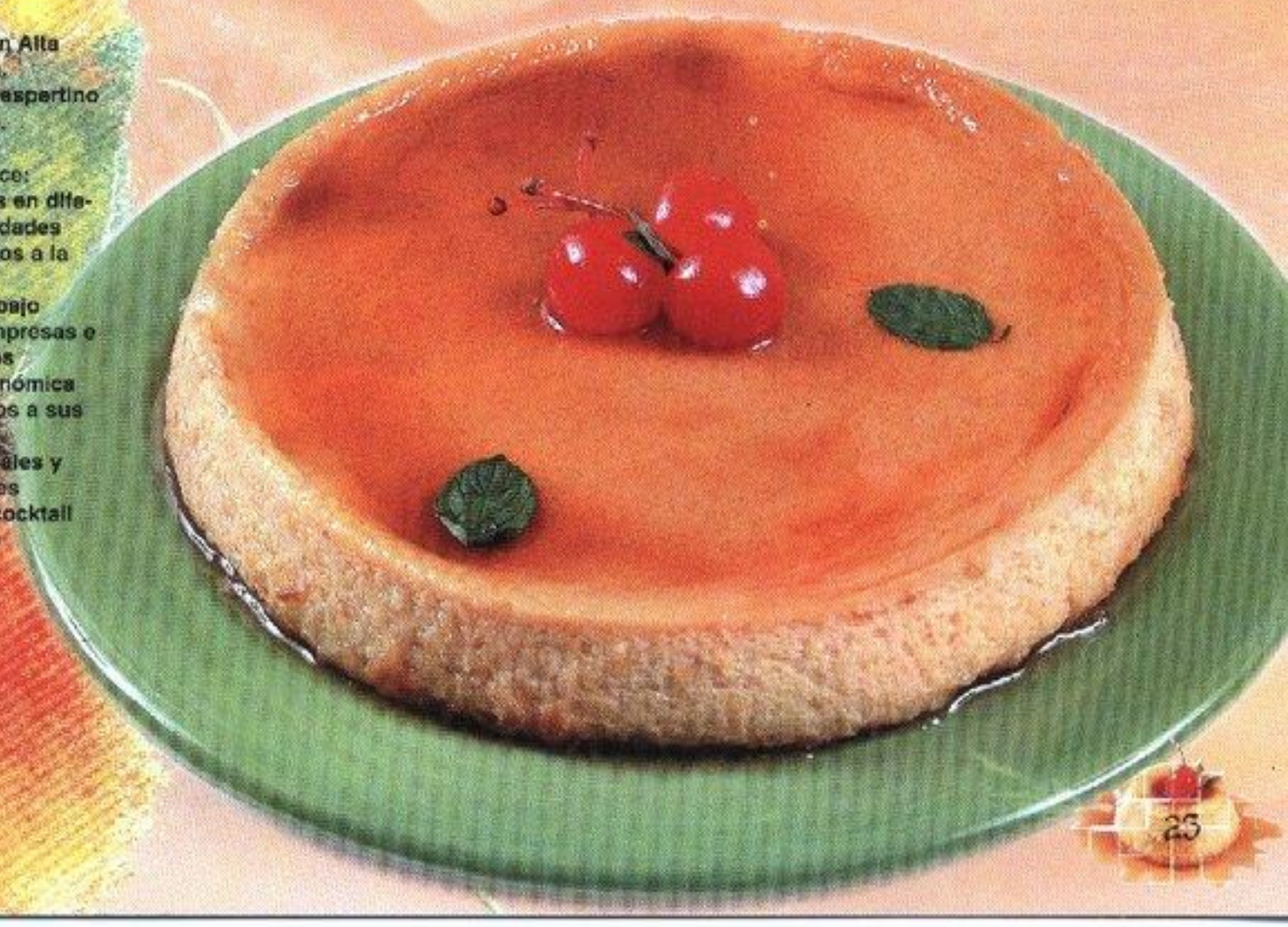
Flan de Pistache

Ingredientes:

1	lata de leche condensada
1	lata de leche evaporada
5	huevos
100	gr de pistache
3	ml de esencia de pistache
80	gr de azúcar para el caramelo

Manera de Preparar:

1. En un recipiente cueza el azúcar con poca agua hasta hacer un caramelo claro.
2. Vaciélo al molde adecuado, deje enfriar y reserve.
3. Licue perfectamente los demás ingredientes y vacíe al molde con el caramelo.
4. Cubra con papel aluminio y hornee a 200°C por 1 hora en baño María.



Pollo al estragón con uvas y zanahorias bebés

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo en mitades, sin piel y con hueso
- sal y pimienta molida al gusto
- 1/2 taza de estragón fresco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 tazas de pequeñas cebollas congeladas deshieladas
- 2 tazas de zanahorias bebé
- 2 tazas de uvas de California sin semilla, verdes, rojas o combinadas
- 1 taza de caldo de pollo sin sodio
- 1 cucharadita de tomillo
- 2 cucharaditas de fécula de maíz

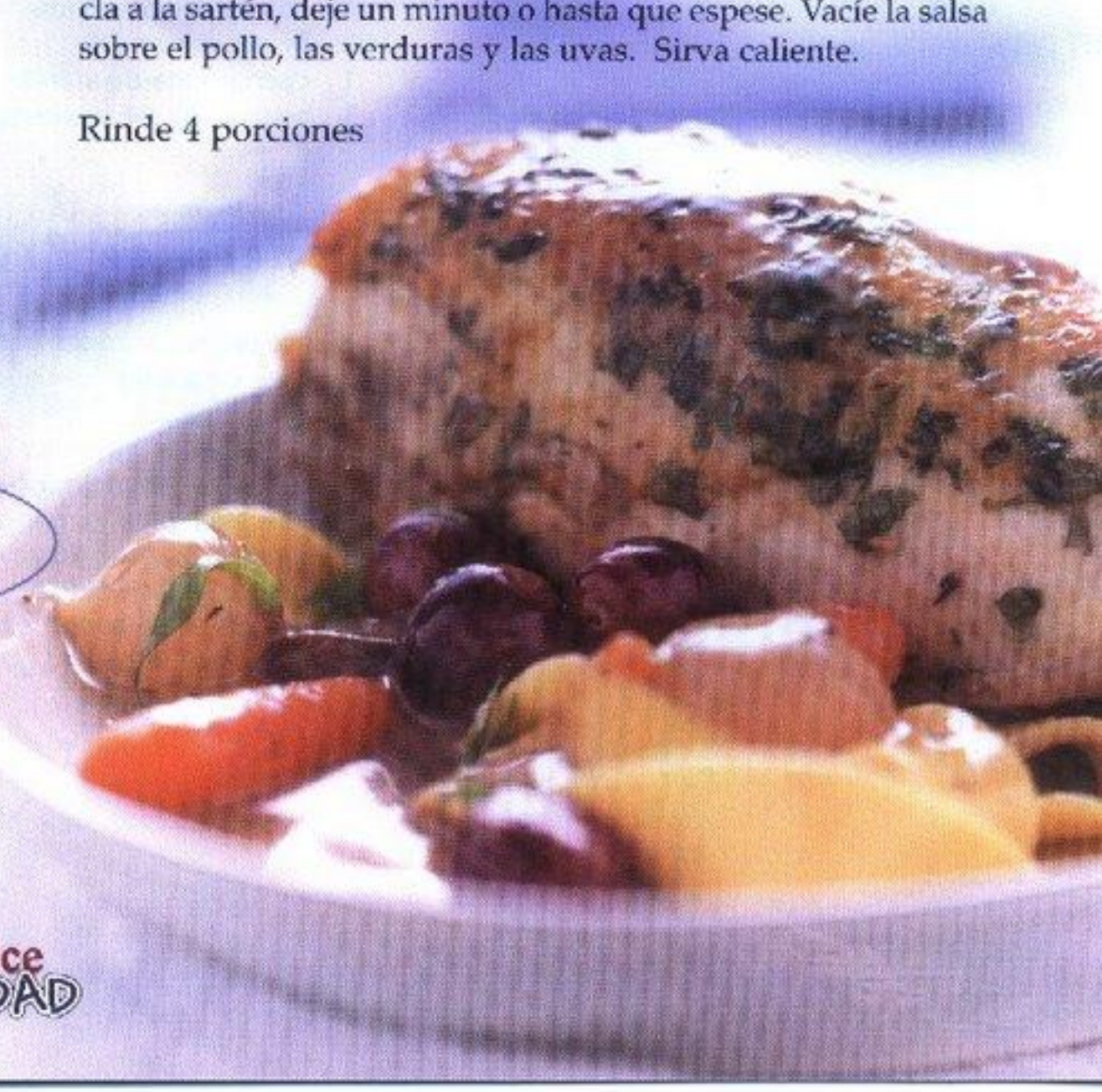
Tip:
Sirva con arroz o pasta a un lado para que se empape de la salsa

Preparación

1.- Sazone ambos lados de las pechugas de pollo con sal y pimienta. Espárzales estragón por ambos lados y caliente el aceite de oliva en un horno holandés grande o en un traste a calor mediano. Añada el pollo y fría dos minutos por cada lado o hasta que quede dorado. Agregue las cebollas, las zanahorias, las uvas, 3/4 de taza de caldo de pollo, el tomillo y deje a fuego lento. Reduzca a calor mediano, cubra y deje por diez minutos hasta que el pollo esté cocido.

2.- Con una cuchara ranurada, saque el pollo, las verduras y las uvas de la sartén, póngalos en un platón para servir o en platos individuales, guardando el líquido en la sartén. Disuelva la fécula de maíz en el caldo de pollo restante. Agregue la mezcla a la sartén, deje un minuto o hasta que espese. Vacíe la salsa sobre el pollo, las verduras y las uvas. Sirva caliente.

Rinde 4 porciones



California
Una Dulce VARIEDAD

Gel-Art

Cursos prácticos de:

• Gelatinas artísticas
• Dos técnicas de manejo de grenetina
• Recorte de gelatinas de figuras
• Infantiles y logotipos
• Moldes de yeso
• Encapsulado
• Incluye materia prima y recetas

Nos ajustamos a sus horarios
Venta de moldes de yeso

Atención personal de Elda Lozano Hdez.
Tel. 52-11-90-19

Flan Rápido

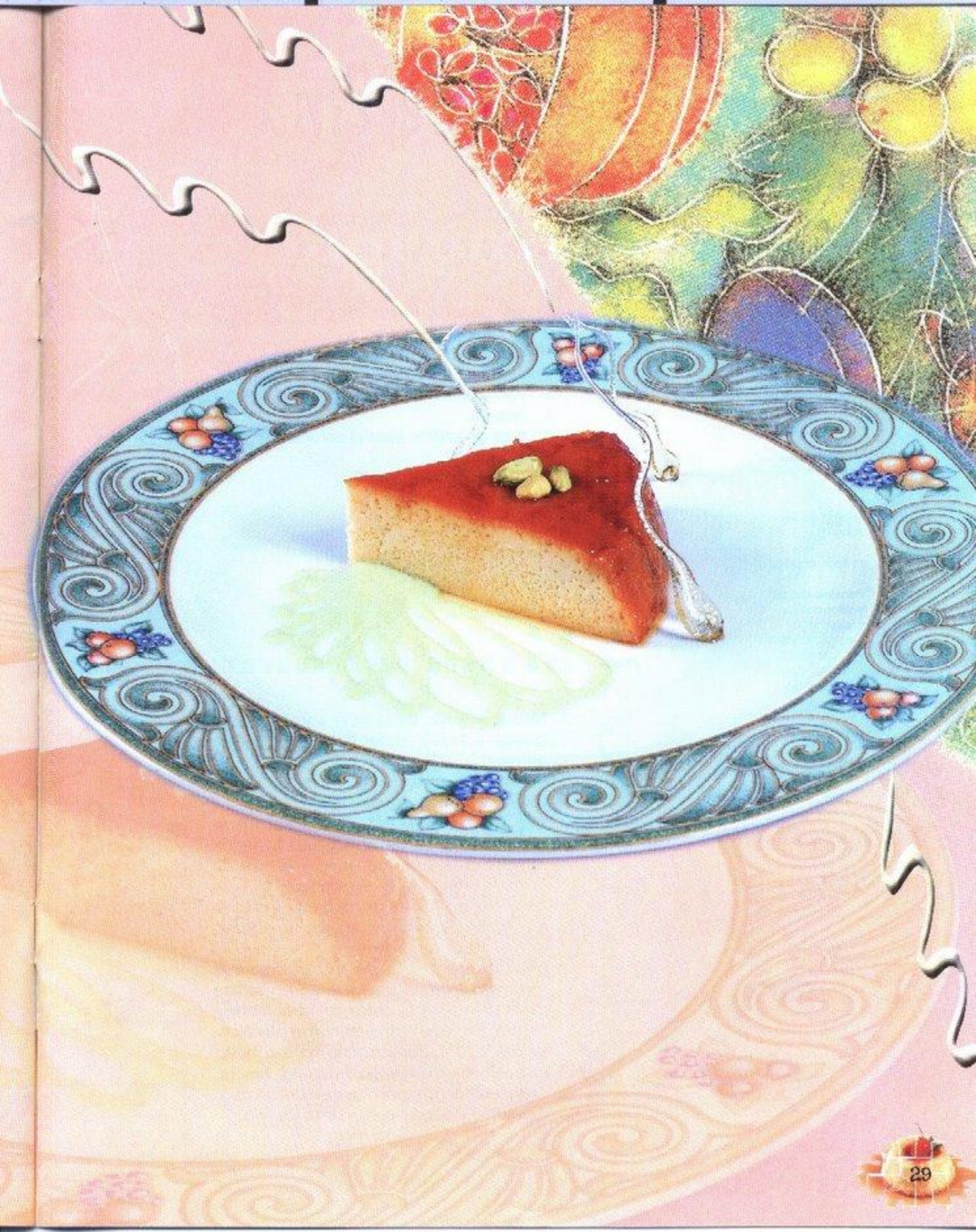
(Rinde 8 porciones)

Ingredientes:

- 1/2 taza de azúcar
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche
- 6 huevos
- 1 tapa de vainilla o raspadura de naranja

Manera de Preparar:

1. Queme el azúcar en la flanera, luego agregue los demás ingredientes licuados. Ponga en baño María en una olla exprés hasta que suba el tapón, cuente el tiempo a fuego lento.



Ángela Rodríguez Franco
Especialista en Gelatinas

Cursos Económicos:
• Gelatinas en Tercera Dimensión
• Gelatinas Artísticas
• Gelatinas Artísticas Infantiles
• Chocolates Artísticos

Informes:
Zona Oriente
Tel.: 55-58-37-88
Celular: 044-55-53-20-32-54

Flan de Salsa de Pistache

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 5 huevos
- 150 gr de azúcar
- 75 gr de pistaches pelados

De la Salsa:

- 75 gr de pistaches pelados
- 1 lata de media crema
- 100 gr de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de mantequilla derretida

Manera de Preparar:

1. Caliente el azúcar hasta que se derrita y se haga caramelo, vacíe a un molde para flan.
2. Licue los demás ingredientes y vacíe al molde con el caramelo frío.
3. Póngale una tapa o papel aluminio y déjelo cocer durante 30 minutos.
4. Deje enfriar y desmóldelo.
5. Para la salsa, licue todos los ingredientes y bañe el flan, decore al gusto.

Flan Tipo Tarta

(Rinde 1 porción)

Ingredientes:

- 1 receta de flan de tres leches

- 30 gr de mantequilla
- 30 gr de margarina
- 25 gr de azúcar
- 1/2 huevo batido
- 125 gr de harina

- 1/2 litro de leche
- 125 gr de azúcar
- 2 huevos
- 1 sobre de fécula de maiz de chocolate

Manera de Preparar:

1. Prepare la receta del flan de tres leches como lo indican las instrucciones, viértalo a un molde ligeramente untado con aceite y refrigere.
2. Para la pasta, bata la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear.
3. Agregue el huevo poco a poco.
4. Integre la harina suavemente hasta obtener una pasta suave y refrigérela 10 minutos.
5. Extienda la pasta con harina por debajo hasta lograr 1/2 cm de grosor.
6. Córtela guiándose con el diámetro del molde.
7. Hornee a 180°C durante 20 minutos o hasta que tome color dorado y la superficie esté firme.
8. Deje enfriar y reserve
9. Para la crema, licue los últimos 4 ingredientes y caliéntelos en una cacerola, mueva constantemente con un batidor de globo, cuando comience a hervir, baje un poco el fuego y bata enérgicamente. Rectifique que la crema espese y se cueza perfectamente. Debe perder el sabor a crudo.
10. Déjela enfriar tapada con papel encerado.
11. Para armar, coloque la base de galleta en un platón, unte una capa generosa de crema, desmolde el flan y voltéelo sobre la crema.
12. Decore con fruta al gusto.

Flan de Tres Leches

(Rinde 6 porciones)

Ingredientes:

- 1/2 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 100 ml de leche
- 5 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 6 flaneras de aluminio de 8 cm de diámetro por 5 de altura
- papel aluminio
- aceite para untar

Manera de Preparar:

1. Caliente el horno a 180°C. Licue los ingredientes.
2. Unte las flaneras por dentro con un poco de aceite.
3. Vierta la mezcla a las flaneras hasta el borde.
4. Tápelas perfectamente con papel aluminio.
5. Colóquelas dentro de un molde rectangular de lámina o aluminio, agregue agua hasta la mitad de las flaneras.
6. Hornee y cueza por 45 minutos. Deje enfriar y desmolde.
7. Decore con fruta al gusto.